

В курсе есть вопросы для самопроверки. Чтобы на них ответить, нажмите на кнопку при ее появлении на слайде



Перемещайтесь по курсу при помощи кнопок «Вперед» и «Назад»



В этом курсе есть глоссарий. Если Вам встретится незнакомый термин, или сокращение, проверьте здесь их значение



Курс содержит 5 разделов. Для перехода в нужный раздел, просто нажмите на его название



Вопрос Заказчику:

Обычно курс начинается с мотивационной части.

В данном случае, статистика неутешительная, но заставляет задуматься и отнестись серьезно к теме. Прошу уточнить, можно ли оставить эту информацию?

В предоставленных материалах ее не было.

Гид

Сегодня миллионы людей в мире заболевают, и даже умирают, в результате пищевых отравлений.

По данным ВОЗ, от всех болезней, передаваемых через пищу и воду, ежегодно умирают около 2,2 миллиона человек, в том числе 1,9 миллиона детей.

Поэтому, проблема пищевых отравлений из сферы медицины перешла в сферу «пищевой безопасности».

Именно с этой целью и был разработан «Стандарт BRC S&D», который содержит требования к качеству и безопасности для хранения и распределения пищевых и непродовольственных товаров.

Принципы и область применения Стандарта

О какой продукции идет речь?

Вопрос 1

Вопрос 2

Вопрос 3

Вопрос 4

иллюстрация

- **Упакованная пищевая продукция:**
 - ✓ хранение весовой продукции;
 - ✓ транспортировка пищевой продукции и сырьевых ингредиентов (мука, масло, сахар, вино и т.д.)
- **Нефасованные пищевые продукты:**
 - ✓ открытые контейнеры с фруктами и овощами;
 - ✓ контейнеры с сырой рыбой/морепродуктами;
 - ✓ мясные полутуши и др.
- **Потребительские товары в упаковке.**

Принципы и область применения Стандарта

Где применяется Стандарт?

Вопрос 1

Вопрос 2

Вопрос 3

Вопрос 4

иллюстрация

Область применения:

- любые предприятия, которые хранят и занимаются дистрибуцией пищевых продуктов и потребительских товаров.

Исключение:

- почтовые и курьерские услуги по доставке;
- склады хранения у производителя.

Принципы и область применения Стандарта

Что входит в Стандарт?

Вопрос 1

Вопрос 2

Вопрос 3

Вопрос 4

иллюстрация

В Стандарт входят:

- Система менеджмента качества;
- Система НАССР (международная концепция по идентификации, оценке и управлению опасными факторами производства пищевой продукции);
- Программы предварительных условий (ППУ):
 - ✓ GMP требования (наилучшие производственные практики);
 - ✓ GLP требования (наилучшие лабораторные практики);
 - ✓ GHP требования (наилучшие практики гигиены);
 - ✓ Управление персоналом.

Принципы и область применения Стандарта

Как происходит внедрение Стандарта?

Вопрос 1

Вопрос 2

Вопрос 3

Вопрос 4

иллюстрация

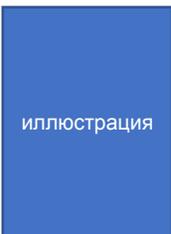
Стандарт – это схема сертификации процессов и продуктов.
Согласно этой схеме, предприятие проходит сертификацию.

Сертификация – процедура, с помощью которой специальные аккредитованные органы проводят проверку объекта. По результатам успешной оценки, предоставляется письменное подтверждение соответствия объекта требованиям Стандарта (сертификат).

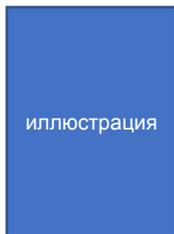
Преимущества Компании



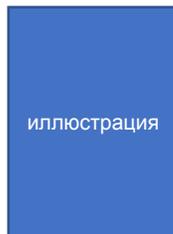
Какие преимущества дает Стандарт?



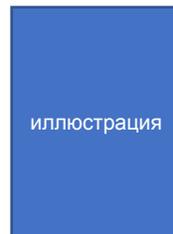
Обеспечивает соответствие законодательным и нормативным требованиям



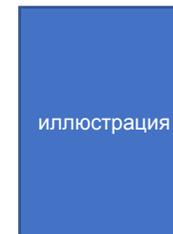
Гарантирует контроль безопасности продукции на всех этапах цепочки поставок



Повышает доверие потребителей к качеству и безопасности продуктов

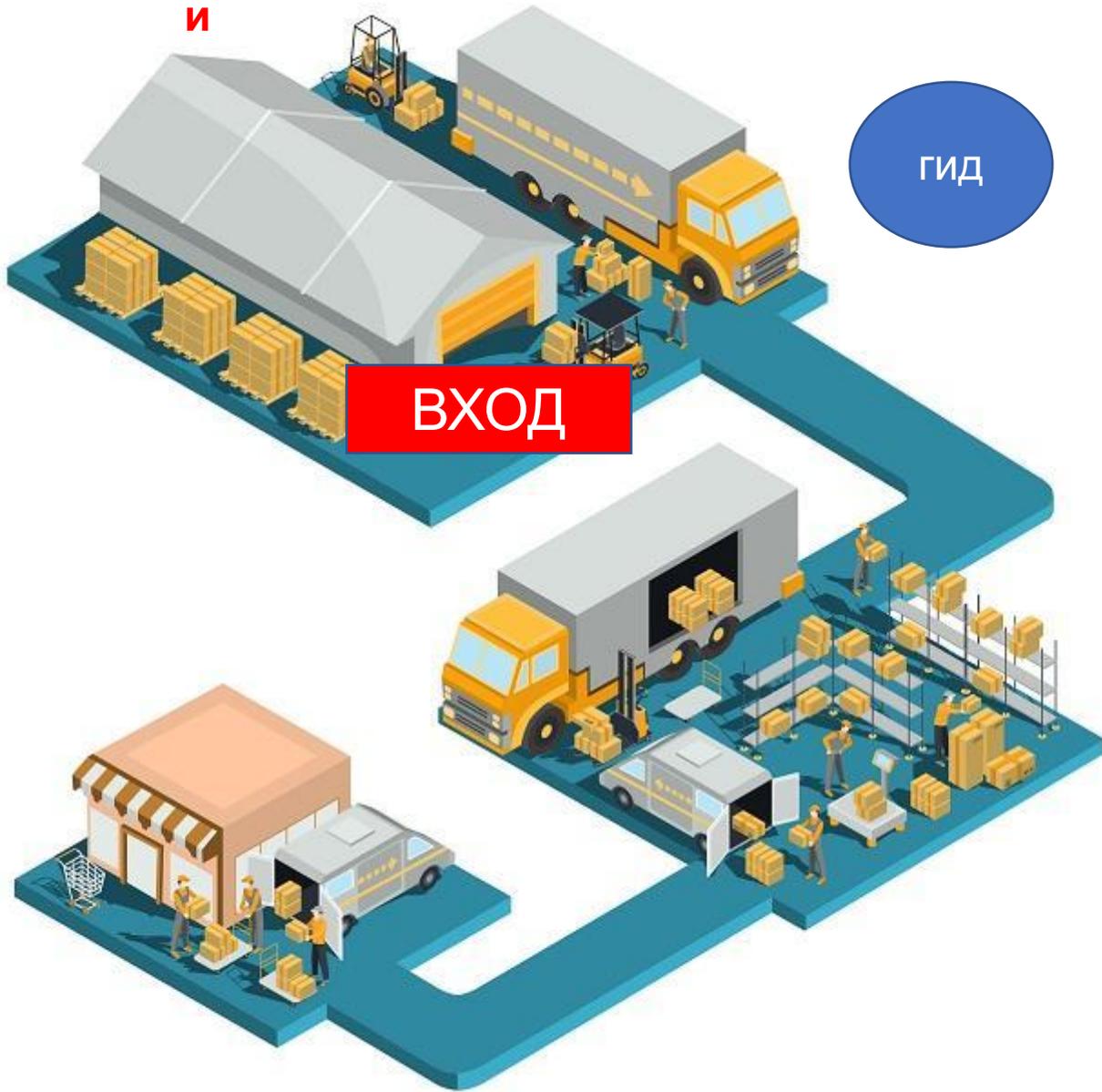


Повышает имидж среди партнёров и инвесторов, на внутреннем и внешнем рынках



Обеспечивает сокращение производственных отходов, снижает потери предприятия

Крыш и



- **Крыши зданий** имеют самоосушение и не протекают;
- Мусор на крыше привлекает птиц, а они – источник бактериального заражения! Поэтому, крыши оперативно и регулярно очищаются от птичьего помета.

Чтобы проверить крыши изнутри, войдем в здание. **Нажмите на кнопку «ВХОД».**

Потолки и полы



Признаки повреждения крыши можно увидеть снизу. Если есть повреждения – срочно проводится ремонт.

Потолки чистые, сухие, без следов протекания. В противном случае продукция и сырье становятся ПНП и требуют определенных мер. Отсутствуют оголенные провода.

Полы имеют гладкую поверхность. Отсутствуют трещины, сколы, выщерблены в полах. Нет следов волочения продукции, поддонов по полу (царапины).

Обслуживание объектов внутри здания: сбор и вывоз мусора

Гид

Мусор – главный рассадник бактерий. Поэтому, в соответствии с ППУ, разработана система для идентификации, сбора, удаления и вывоза отходов производства способами, которые предотвращают загрязнение продукции или производственной зоны.

иллюстрация

Отходы

Иллюстрация

Контейнеры

- недопущение скопления отходов (наличие графика вывоза).
- вывоз и уничтожение отходов – субподрядной организацией, имеющей лицензию.
- разделение отходов: твёрдые коммунальные отходы (ТКО), пищевые, биоотходы и др.
- проведение анализа рисков в точках сброса отходов, наличие схемы точек сбора для каждого вида отходов.



Обслуживание объектов внутри здания: сбор и вывоз мусора

Гид

Мусор – главный рассадник бактерий. Поэтому, в соответствии с ППУ, разработана система для идентификации, сбора, удаления и вывоза отходов производства способами, которые предотвращают загрязнение продукции или производственной зоны.

иллюстрация

Отходы

Иллюстрация

Контейнеры

- идентифицированы для целевого использования;
- размещены в специально отведенной зоне;
- изготовлены из стойких материалов, для возможности дезинфекции;
- закрыты, когда не используются;
- запорты, если отходы представляют опасность для продукции.



Вопрос 1/20

Какой элемент не входит в Систему управления качеством?

Нажмите кликом мыши на лишний элемент



Принять ответ

Вопрос 1/20

Какой элемент не входит в Систему управления качеством?

Нажмите кликом мыши на лишний элемент

Элементы Системы управления качеством

1

Руководство по обеспечению безопасности и качества пищевых продуктов



2

Руководство по управленческим технологиям



3

Заполнение и ведение записей



4

Внутренние аудиты



Все верно! / Не совсем так

Верный ответ:

- Руководство по управленческим технологиям не входит в Систему управления качеством

Продолжить

Вопрос 2/20

Какие преимущества получает Компания при внедрении Стандарта?

Выберите все правильные варианты

- Обеспечивает соответствие законодательным и нормативным требованиям
- Обеспечивает укомплектованность штата на объекте
- Обеспечивает открытие новых объектов
- Отменяет необходимость проверок со стороны гос.органов
- Повышает доверие потребителя к качеству продуктов
- Обеспечивает сокращение производственных отходов

Все верно! / Не совсем так

Верный ответ:

Внедрение Стандарта в Компанию:

- Обеспечивает соответствие законодательным и нормативным требованиям
- Повышает доверие потребителя к качеству продуктов
- Обеспечивает сокращение производственных отходов

Принять ответ

Вопрос 3/20

Соотнесите «источники» и «виды опасности»:

Перетащите риски к соответствующим видам опасности

**Физическая
опасность**

**Химическая
опасность**

**Биологическая
опасность**

Насекомые

Пестициды

Бактерии

Пластмасса

Вирусы

Металл

Стекло

Кислоты

Принять ответ

Вопрос 3/20

Соотнесите «источники» и «виды опасности»:

Перетащите риски к соответствующим видам опасности

**Физическая
опасность**

Насекомые

Металл

Стекло

Пластмасса

**Химическая
опасность**

Пестициды

Кислоты

**Биологическая
опасность**

Бактерии

Вирусы

Продолжить